FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE MAIONESE

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe anjo

2 fatias de presunto magro

1/2 pinmentão verde fatiado

1/2 cebola fatiada em rodelas

fatias de queijo mussarela para cobertura

1 cx de creme de leite

3 coleres de sopa de maionese

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Corte os filés de peixe em pedaços aproximadamente de 8 a 10 cm.

Coloque em uma travessa e tempere agosto (sal, molho de alho, especiarias e vinagre) reserve por 10 minutos ou mais.

Corte a cebola e o pimentão em fatias e passe na fervura para retirar a acidez, reserve.

Leve uma frigideira de aproximadamente 30 cm ao fogo com um pouco azeite de oliva.

Coloque os filés cobrindo a superfície e despeje o suco do tempero.

Deixe cozinhar virando os filés durante o cozimento em fogo médio.

Coloque as fatias de presunto em retalhos.

Cubra os filés com as rodelas de cebola e pimentão.

Em uma vasilha misture a maionese com o creme de leite e despeje sobre os filés deixe ferventar.

Para finalizar cubra tudo com fatias de queijo mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47222-file-de-peixe-ao-molho-de-maionese.html